

SLEEPER

Andreas Gedin

Inledning

En sleeper är agent som planteras i fiendeland och lever under täckmanteln av att vara en vanlig laglydig medborgare till dess att han aktiveras.

Efter vistelsen i Vyshnij Volotjok inom ramen för "Passionen för det reala", skrev jag – som en kommentar till vistelsen – en samling mikroessäer där var och en av essäerna behandlade någon av de ingredienser som ingår i en tomatbaserad tonfisksås: gul lök, vitlök, konserverade tomater, tonfisk, kapris, currypulver och övriga kryddor. Förutom instruktioner för tillagandet av såsen diskuteras ämnen som curryrätternas kolonialhistoria, orsaken till vitlökens särpräglade doft, tomatodlandets utarmning, grundläggande matlagningsfysik, innebörden av delfinsäkert tonfiske, konserveringsteknikens historia och hur man på bästa sätt undviker att gråta då man skalar eller skär gul lök.

Texterna översattes till ryska och jag lät trycka och binda ett enda exemplar som sedan i hemlighet placerades ut av en agent i Leninbiblioteket, Rysslands största bibliotek.

Konserverade tomater

Det finns olika sorters konserverade tomater: passerade, krossade, hackade och hela tomater. De hela tomaterna har ofta en finare tomat smak än finfördelade tomater. Därför är de hela tomaterna att föredra även om det kan gå bra med andra varianter. Men som i de flesta sammanhang finns det en oändlig variation vad gäller kvalitén på konserverna, oavsett om tomaterna är hela eller ej. Två tredjedelar av världens alla skördade tomater processas. Traditionellt räknas konserverade tomater från italienska San Marzano som de absolut bästa. Och även om detta kan diskuteras så är de helt klart av hög kvalitet. I Europa står Italien för en överväldigande stor del av produktionen av processade tomater och Nederländerna för den största produktionen av färska tomater. Eftersom modern odlingsteknik slagit ut årstidernas betydelse finns de tillgängliga året runt. Dessa artificiella odlingsbetingelser påverkar kvalitén negativt. Växthustomaterna odlas i syntetisk ull där näringslösning tillsätts. De plockas gröna för att sedan mogna i lådor i fuktiga lagerhallar och under transport. Den konserverade tomaten plockas däremot i moget tillstånd. Därför kan den konserverade tomaten vara av bättre kvalitet än den färska, inte minst under vintern. Och det kanske inte är en tillfällighet att holländarna relativt sett har en mycket låg konsumtion av färska tomater och Italien efter Grekland har Europas högsta konsumtion av färska tomater.

Fransmannen Nicolas Appert kan sägas vara den moderna konserveringsteknikens fader. Han förfinade metoderna redan i slutet av 1700-talet. Även om han inte hade kunskap om steriliseringens verkliga funktion kunde han genom erfarenhet och nya experiment förfinas konserveringsprocessen. Det råder en viss tvekan om engelsmännen stal



Agenten med den färdiga boken.



Berättelsen om verket och en stencilerad upplaga av essäsamlingen på Moskviabiennalen, 2007.

Apperts idéer rakt av och patenterade dem eller om de själva fann ut en del av principerna. De kom hursomhelst att ligga i framkanten vad gällde konservering i plåtburkar eftersom England var en mycket mer utvecklad industrination vid denna tidpunkt. Den ökade mekaniseringen av industrin kunde sedan möta behoven av konserver hos befolkningen. Redan i slutet av 1880-talet producerades till exempel närmare 150 miljoner tomatkonserver årligen i Amerika. Konserveringsindustrins utveckling drevs också på av handelsflottornas och de krigförande arméernas behov god och näringsrik mat. Under napoleonkrigen åt de franska soldaterna konserverad mat från Apperts glasburkar och de amerikanska truppernas åt corned beef direkt ur burken under andra världskriget. Under 1900-talets senare hälft har rymdresorna drivit på utvecklingen av matkonservering.

Tomaten lämpar sig väl för konservering eftersom den ofta innehåller mycket bakteriedödande syra. De skalade tomaterna på burk har behandlats ungefär på samma sätt som när man skalar tomater i hemma i köket. De utsätts för vattenånga under tryck så att skalet spricker. Sedan gnuggas skalet loss av maskiner. Man bör undvika tomater som konserverats med skal, det måste plockas bort eftersom det inte är roligt att äta, även om det innehåller mängder av det nyttiga ämnet lykopen. Det finns lyckligtvis rikligt med lykopen också i skalade tomater, det är det som ger dem dess röda färg. Lykopen är en kraftfull antioxidant besläktad med betakaroten och frigörs av värmen när den tillagas. (Därför är tomatbaserade, varma såser nyttigare än färska tomater.) Lykopenet utvecklas bäst om det upphetas i majsolja, men olivolja fungerar också relativt väl. Detta hälsosamma ämne är verksamt mot uppkomsten av vissa tumörer, särskilt i prostatan. Tomater är också en viktig källa till C-vitamin, A-vitamin och kalium.

Frågan är om vi i framtiden behöver konservera tomater. En genforskare rapporterade 1999 att han lyckats att stänga av och på den gen – methuselahgenen – som åldrade tomaten, i detta fall genom produktion av etylen. Tomaten som fått denna gen avstängd skrumpnade inte hop, skalet rynkades inte osv. (Äpplet är den frukt som avger mest etylen. Därför skall man undvika att placera andra frukter eller blommor i närheten av äpplen. Cigaretttrök och barrväxter avger också stora mängder etylen.) Forskare arbetar nu vidare på att finna möjligheter att påverka methuselahgenen hos människan.

Tomaten är ett bär, tomatplantans frukt. Trots detta förklarade Amerikas högsta domstol i slutet av 1800-talet att tomaten var en grönsak. Detta gjorde man inte bara därför att den brukar användas på samma sätt som grönsaker utan det var framför allt ett sätt för de amerikanska myndigheterna att inkludera den i ett tullfördrag. På så vis hindrades odlare i Sydamerika att sälja sina grönsaker i Amerika innan de amerikanska produkterna hunnit mogna. En sentida variant av denna kreativa definition av tomaten gjordes av Reganadministrationen på 1980-talet. Då förklarades ketchupen vara ett slags grönsak så att skolornas ledning på ett billigt vis skulle kunna uppfylla skolmatens grönsakskvot.

Förmodligen härstammar tomaten från Sydamerika och den introducerades i Europa av spanska koloniserare på 14-1500-talen. Det slags tomater som odlas i Europa tror man har sitt ursprung i Mexiko. På astekiska och mexikanska heter den *tomatl*. Det italienska *pomodori* har påståtts ha sitt ursprung i att de första, ganska illa smakande tomaterna som togs till Europa var gula, vilket skulle förklara det franska *pomme d'or* (guldäpplen), det italienska *pomodori*, och tyska *goldapfel*. En annan teori menar att namnet har att göra med att tomaten introducerades i Spanien från Marocko – *pomi di Mori* (morernas äpplen). Detta skulle sedan ha blivit franskans *pommes d'amour*. En snarlik förklaring är att tomaten blandats samman med familjemedlemmen äggplantan, som kom till Europa från det arabiska köket, då de båda ibland liknar äpplen.

Den nuförtiden vanligaste, rätt stora och runda tomaten har sitt ursprung i en sort som odlades fram på 1870-talet i Amerika. I dag återvänder forskarna till de ursprungliga tomatarterna som växer vilt kring Anderna. Även om de inte kommersiellt gångbara så bär de på ursprungliga gener som kan användas för att skydda moderna hybrider från sjukdomar.

Världens centrum för utveckling av tomatfrön ligger i Nederländerna. Den omfattande tomatproduktionen – som bygger på ett stort antal små familjeföretag – kan historiskt härledas till den traditionella tulpanodlingen. Den holländska tomatindustrin insåg på 1980-talet att de producerade vattniga och smaklösa tomater. Man bestämde då centralt att varje odlare skulle odla en egen sort och om de som inte ville anpassa sig uteslöts de. Intresset för variation märks än mer bland de odlare som befinner sig utanför den storskaliga produktionen. De så kallade heirloom-tomaterna är mycket populära. De är korsbefruktningsbara i motsats till industrins sterila hybrider. Idén är att de genom ständiga korsbefruktningar får varierade och starkare genuppsättningar. Man brukar hävda att en

tomatsort som funnits i minst femtio år betecknas som äkta *heirloom*.

Tomaten tillhör familjen solanaceae och de europeiska familjemedlemmarna är, med äggplantan som undantag, rejält giftiga plantor som belladonna och alruna. Men den vanliga tomatplantans blad är också giftiga. Så lite som 60 gram blad från en tomatplanta räcker för att ta död på en vuxen människa.

Tomatfrön har en stark överlevnadsförmåga. Ibland kan man få syn på tomatplantor, om än utan frukt, som omotiverat växer längs vägkanten. Förklaringen kan vara att det är att frön som passerat igenom reningsverken följt med i rötslammet från reningsverken. De kan härröra från kasserade tomater men också från frön som passerat genom den mänskliga matsmältningsapparaten. I ett specifikt fall har matsmältningsprocessen en till och med en avgörande betydelse för tomaten. Det gäller vildtomaten *Cheesmanii*, som endast finns på Galapagosöarna. Det är den enda sortens tomat från den grupp som i princip inte är ätbar men ändå kan korsbefruktas med de ätbara sorterna. Jättesköldpaddorna sätter i sig denna vilda tomat och när tomaten passerar genom deras matsmältningsorgan blir tomatfröna fertila. *Cheesmaniitomaten* har en avgörande betydelse eftersom dess unika egenskap att vara salttolerant förts över till den kommersiella tomaten.

Till löken och vitlöken tillsätter man fem burkar hela eller krossade konserverade tomater som innehåller cirka 100 g. Och sedan låter man såsen koka upp. Tomatsåser mår bra av att få tid på sig. Det gäller bara att vid behov tillföra vatten så att såsen inte bränner fast eller blir alltför trögflytande.